2025 年 9 月 11 日

【ハイアット リージェンシー 東京】
開業以来最大規模のリニューアルプロジェクトを完了
新ラウンジ＆バーと全客室が刷新、次なるステージへ

2025 年 9 月に開業 45 周年を迎えるハイアット リージェンシー 東京（東京都新宿区）は、2024 年 5 月下旬から着手した開業以来最大規模のリニューアルプロジェクトが完了し、2025 年 9 月 17 日にグランドリニューアルオープンいたします。今回の全面改装により、ホテルのロビーラウンジと全客室が刷新され、国際的なラグジュアリーホテルとしての魅力を一層高め、お客様に新たな体験を提供してまいります。

■ ロビーラウンジ「Nineteen Eighty Lounge & Bar」がニューオープン

当ホテルの象徴である煌めくシャンデリアの下に、新しいロビーラウンジ＆バー「Nineteen Eighty Lounge & Bar」が 2025 年 4 月 24 日に先行オープンしました。ホスピタリティインテリアデザイン会社である G.A.Group が手掛けたデザインは、新宿駅の大時計からインスピレーションを得ており、開業当初からの「エンペラーズ・シャンデリア」と見事に融合しています。高さ 28 メートル、8 階まで吹き抜けた壮大な空間には、約 11 万 5,000 個のスワロフスキー®・クリスタルをあしらった 3 基のシャンデリアが輝き、ロビーを象徴する存在として知られています。

メニューには、日本の食材を取り入れた再解釈されたクラシック料理をオールデイで提供し、1980 年代にインスパイアされた『カフェ・ド・パリバター』を添えた『東京秋川牛サーロイン』などがメニューのハイライトです。夜には、新宿の昼と夜の二面性を表現したシグネチャーカクテルや、豊富なワイン、シャンパンをご用意しております。席数は 80 席で、朝食、ランチ、アフタヌーン、バータイムとそれぞれの時間帯に合わせたメニューを提供しています。

■ ピエール・エルメ・パリ とのコラボレーションによる特別なアフタヌーンティー

2025 年 6 月 1 日からは、当ホテルのリニューアルを記念し、 ピエール・エルメ・パリ とのコラボレーションによる特別なアフタヌーンティーが登場。今回の秋アフタヌーンティーでは“パティスリー界のピカソ”と称されるピエール・エルメ氏のクリエーションの数々が並びます。今回注目なのが、ヘーゼルナッツやパンプキン、旬な果物を取り入れたケーキのラインナップです。季節の温もりと優雅さを感じさせるエッセンスが折り重なり、ゲストを Nineteen Eighty Lounge & Bar での穏やかなくつろぎのひとときへと誘います。

さらに、ホテルのシェフチームによる、日本各地の旬の食材を活かした 5 種類のセイボリーも登場。ピエール・エルメ・パリの繊細で華やかなスイーツとの絶妙なバランスが、アフタヌー

ンティー全体の魅力をさらに引き立てます。

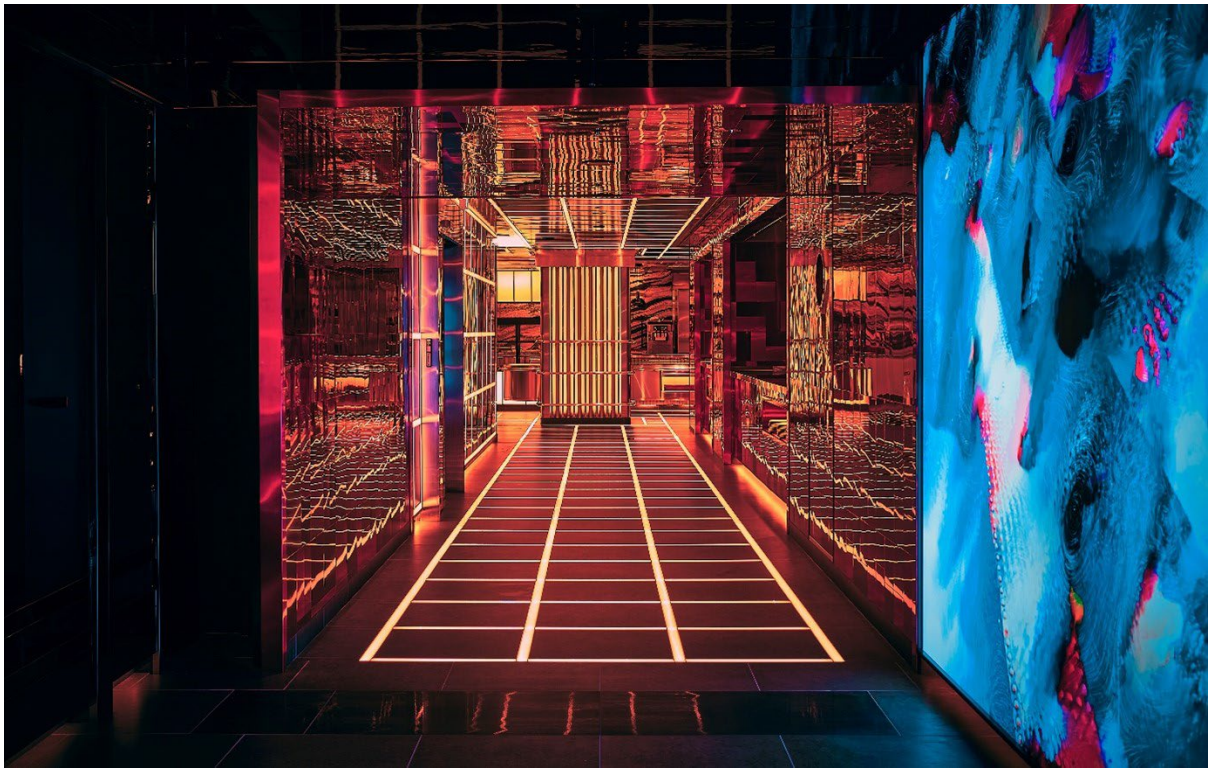
■ 客室 9 割の大規模改装が完了

グローバルラグジュアリーホテルを専門とするインテリアデザイン会社「NAO Taniyama & Associates」が手掛けた、全客室のリニューアルも完了し、ました。全 22 タイプある客室のうち、9 割の客室がリニューアルされました。今回新たに誕生した「スタジオ」タイプには、最大 4 名様までご宿泊いただけるお部屋も加わり、1980 年の開業以来最大規模のプロジェクトとなりました。 客室のデザインには「新宿の個性とタイムレスな美」をコンセプトに、壁面には新宿の染色技術を用いて手作りされた壁装材が配され、神田川の水面を表現しています。

今回のリニューアルで新たに導入された「スタジオ パークビュー キング」と「スタジオ コーナー パークビュー キング」は、機能的なオープンクローゼット、独立したシャワーブースとバスタブ、そして上質な石英（クォーツ）や黒大理石をあしらったバスルームを備え、広々とした窓からは新宿中央公園の美しい景色をお楽しみいただけます。

■ 新感覚のレストラン「Crossroads Kitchen」が誕生

2025 年 8 月 14 日には、ライブキッチンとダイニングを分けた新スタイルのレストラン「Crossroads Kitchen（クロスロード キッチン)」がオープンしました。このレストランは、「自分で選び、自分で取りに行く」という新しいホテルダイニング体験をご提供します。



次世代のホテルダイニングとして、新宿の持つ二面性――ネオンがきらめく東新宿のナイトラ

イフと、緑豊かで落ち着いた西新宿の雰囲気をモチーフにデザインされた空間が誕生しました。活気あふれるライブキッチンと洗練されたレストランが融合することで、これまでにない新たなダイニング体験をご提供いたします。ハイライトとなるのは、LED アートが彩る通路の先に広がるライブキッチンです。シェフが目の前で調理する様子を五感で楽しみながら料理をオーダーできます。出来上がった料理は、アースカラーを基調とした落ち着いたダイニングエリアでゆっくりと味わえます。メニューは和・洋・中、そして世界各国の美食を取り揃え、オーダーごとに調理し、シェフが目の前で調理を仕上げることで常に新鮮な料理を提供し、食品廃棄の削減にも配慮しています。

■ 関係者＆メディアイベントを開催

2025 年 9 月某日には、ホテル関係者とメディア向けイベントを開催いたします。スペシャルゲストをお迎えし、ハイアット リージェンシー 東京の新たな幕開けを祝う特別なイベントを通して当ホテルの新たな魅力を体感いただきます。当日は、ジャズライブやライブペインティングなどの華やかなパフォーマンスに加え、新しくオープンしたレストラン「クロスロードキッチン」など、五感で楽しむひとときをご提供。時を超えた伝統と現代の洗練が融合する、新たなビジョンと誇り高き歴史を称えながら、未来を彩るエレガントな変革をお披露目いたします。

今回のリニューアルにより、ハイアット リージェンシー 東京は、長年にわたり培ってきたおもてなしの心はそのままに、より洗練された空間へと進化しました。お客様には、生まれ変わったハイアット リージェンシー 東京で、記憶に残るひとときをお過ごしいただけることと確信しております。

ハイアット リージェンシー 東京について

ハイアット リージェンシー 東京は、世界 78 ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして 1980 年 9 月 15 日に開業しました。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、ビジネス、ショッピング、エンターテインメントで賑わう新宿の中心エリアに位置しています。ロビー階から 8 階までの吹き抜けのアトリウムロビーには、11 万 5 千個のスワロフスキー®・クリスタルを使用した 3 基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。改装後全 712 室となる客室は、温もり、質感や品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、ロビーに新設された Nineteen Eighty Lounge & Bar をはじめとした、5 つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小 18 の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。

ホームページ：https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo
Instagram：https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/
X：https://x.com/HyattRegencyTyo

ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、世界 50 カ国以上で 235 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。

その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティーの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、X、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

＜本リリースに関するお問い合わせ＞
ハイアット リージェンシー 東京 PR 事務局（担当：坂口、川島、早乙女）
E メール: HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com　電話：(03) 6261-5733